

privileg

**Elektro-Standherd
mit Glaskeramik-Kochfeld**

Gebrauchs- und
Montageanleitung

 **Quelle**

Inhaltsverzeichnis

Allgemeines	4
Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Entsorgung von Verpackung und Altgerät	5
Sicherheitshinweise	6
Inbetriebnahme	7
Zeitschaltuhr	7
Glaskeramik-Kochfeld	7
Backofen	7
Gerätebeschreibung	8
Geräteaufbau	8
Schalterblende	9
Geschirrwagen	9
Zeitschaltuhr	10
Einstellung der Uhrzeit	11
Abschaltautomatik	11
Ein-/Abschaltautomatik	12
Kurzzeitmesser	12
Kochzonen	13
Hinweise zu Kochzonen	13
Töpfe und Kochgeschirr	14
Bedienung der Kochzonen	15
Backofen	16
Bedienung	16
Betriebsarten	16
Einschubebenen	17
Backen	18
Backtabelle	19
Braten	20
Brattabelle	21
Grillen und Überbacken	22
Grilltabelle	23

Inhaltsverzeichnis

Reinigung und Pflege	24
Frontgehäuse	24
Glaskeramik-Kochfeld	24
Backofen	25
Backofentür reinigen	26
Zubehör	27
Austausch von Geräteteilen	28
Backofenlampe	28
Sonstiges Zubehör	28
Was tun bei Problemen?	29
Montageanleitung	30
Sicherheitshinweise für den Installateur	30
Herdanschluß und -aufstellung	30
Elektroanschluß	31
Technische Daten	32
Kundendienst	33
Notizen	34
Quelle-Kundendienst-Anschriften	35
Garantie-Information	36

Allgemeines

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vor Inbetriebnahme bitten wir Sie, diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durchzulesen. Sie werden dann sehr rasch mit der Bedienung vertraut sein.

Prüfen Sie bitte sofort, ob das Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle Verkaufsniederlassung oder an das Regionallager, das Ihr Gerät liefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf den Kaufbelegen bzw. auf dem Lieferschein.

Ein Elektro-Standherd ist kein Spielzeug...

Der Herd, vor allem die Kochzonen, der Wrasenabzug und die Backofentür werden beim Betrieb heiß !

Vor allem Kleinkinder sollten daher unbedingt ferngehalten werden, denn sie erkennen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Ältere Kinder nur unter Aufsicht mit diesen Geräten arbeiten lassen. Unsere Geräte entsprechen den Sicherheitsbestimmungen des Gesetzes über technische Arbeitsmittel. Diese decken jedoch nicht in jedem Falle alle möglichen Unfallrisiken ab.

Um einen gefahrlosen Betrieb Ihres Gerätes sicherzustellen, sollten Sie unbedingt die **Sicherheitshinweise** in dem entsprechenden Kapitel beachten.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Standherd ist für das haushaltsübliche Zubereiten von Speisen bestimmt. Er darf nicht zweckentfremdet werden!



Dieses Gerät entspricht den folgenden **EG-Richtlinien**:

- **73/23 - 90/683** (Niederspannungsrichtlinie)
- **89/336** (einschließlich Änderungsrichtlinie)
- **93/68** (allgemeine Richtlinie)

und weitere Änderungen.

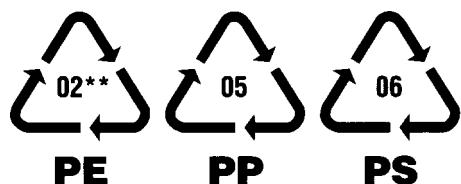
Entsorgung von Verpackung und Altgerät

Verpackungen und Packhilfsmittel von Quelle Großgeräten sind mit Ausnahme von Holzwerkstoffen recyclingfähig und sollen grundsätzlich der Wiederverwertung zugeführt werden. Die Verpackung können Sie bei der Anlieferung der Geräte unseren Vertragsspediteuren zurückgeben. Diese veranlassen dann die Weitergabe zur Verwertung bzw. Entsorgung.

Falls Sie davon nicht Gebrauch gemacht haben, empfehlen wir Ihnen:

- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen sollten in den entsprechenden Sammelbehälter gegeben werden.
- Kunststoffverpackungssteile sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden. Solange solche in Ihrem Wohngebiet noch nicht vorhanden sind, können Sie diese Materialien zum Hausmüll geben.

Als Packhilfsmittel sind bei Quelle nur recyclingfähige Kunststoffe zugelassen, z.B.



In den Beispielen steht

PE Für Polyethylen**
02 = PE-HD;
04 = PE-LD
PP für Polypropylen
PS für Polystyrol

Entsorgung der Altgeräte

Das Altgerät vor der Verschrottung funktionsunfähig machen. Bitte erfragen Sie in Ihrer Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.
Auf besonderen Wunsch nehmen wir bei der Anlieferung des Neugerätes das Altgerät gegen eine geringe Gebühr sofort zurück.

Sicherheitshinweise

- Das Gerät darf nur vom Quelle-Kundendienst oder von einem zugelassenen Elektroinstallateur angeschlossen werden. Damit ist sichergestellt, daß die gesetzlichen Vorschriften und die technischen Anschlußbedingungen des örtlichen Energieversorgungsunternehmens eingehalten werden. Wichtige Hinweise zu diesem Thema findet der Fachmann im Kapitel "Montageanleitung".
- **Auf den Kochzonen können sich überhitzte Fette und Öle schnell entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen (z.B. Pommes frites) dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.**
- Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.
- Keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ablegen, oder sich auf die Tür lehnen oder setzen, damit die Scharniere nicht beschädigt werden.
- Reparaturen am Gerät, insbesondere an stromführenden Teilen, sollten nur von einem Elektrofachmann ausgeführt werden. Bitte wenden Sie sich im Störungsfall direkt an unseren Kundendienst.
- Beim Anschluß von Elektrogeräten in Herdnähe dürfen die Anschlußleitungen nicht mit heißen Kochzonen in Berührung kommen oder zwischen dem heißen Backofen und der Backofentür eingeklemmt werden.
- Vor allem Kleinkinder sollten unbedingt ferngehalten werden, denn sie erkennen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Ältere Kinder nur unter Aufsicht mit diesen Geräten arbeiten lassen.
- **Im Geschirrwagen kann bei Benutzung des Backofens ein Wärmestau entstehen.**
Es dürfen daher keine brennbaren Materialien wie z.B. Reinigungssprays, Reinigungsmittel, Plastikbeutel, Topflappen, Papier etc. darin untergebracht werden!

Besonderer Hinweis für das Glaskeramik Kochfeld:

- Sollten in der Oberfläche der Glaskeramik Risse sichtbar werden, sind sofort alle Kochzonenschalter auf „Aus“ (bzw. „0“) zu stellen. Anschließend muß das Gerät durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden. Rufen Sie dann bitte den Kundendienst.
- Das Kochfeld darf nicht als Abstellfläche verwendet werden.
- Keinesfalls dürfen Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäß auf den Kochzonen erhitzt werden.

Inbetriebnahme

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

Zeitschaltuhr

Stellen Sie die Uhrzeit so ein, wie es im Kapitel „Zeitschaltuhr“ beschrieben ist.

Hinweis: Achten Sie darauf, daß der grüne Zeiger vom Stundenzeiger überdeckt wird und bedenken Sie, daß der Handbetrieb (Manueller Betrieb) nur bei dem Handsymbol  im Sichtfenster möglich ist.

Glaskeramik-Kochfeld

Reinigen Sie das Glaskeramik-Kochfeld mit einem feuchtem Tuch und etwas Handspülmittel.

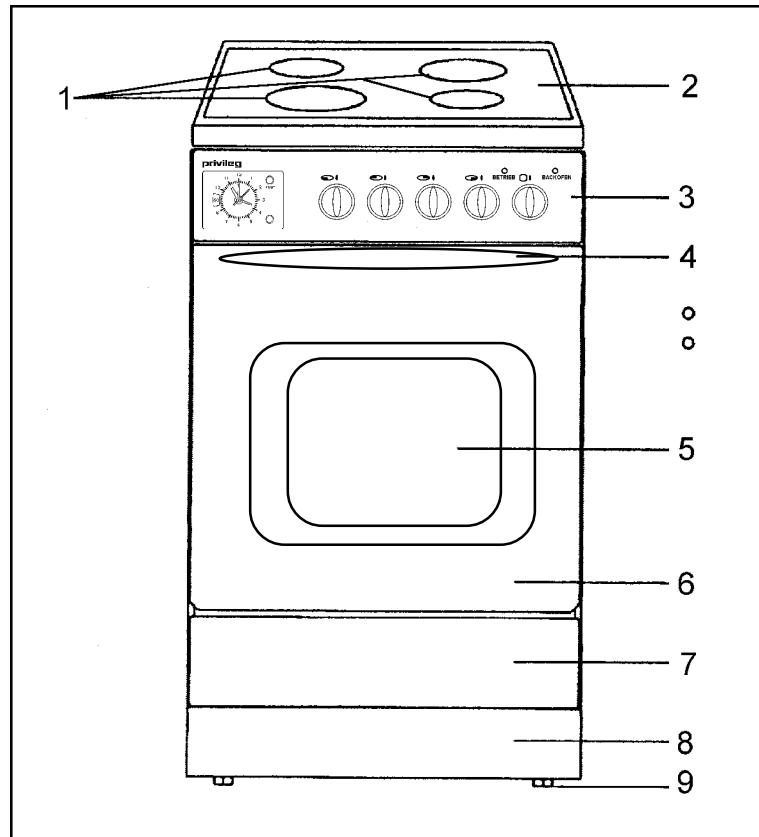
Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

Backofen

- Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und dem Geschirrwagen und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!
- Heizen Sie den leeren Backofen mit der Betriebsart Ober-/Unterhitze kurz auf. Der entstehende Neugeruch ist unvermeidbar, lüften Sie dann den Raum ausreichend.

Gerätebeschreibung

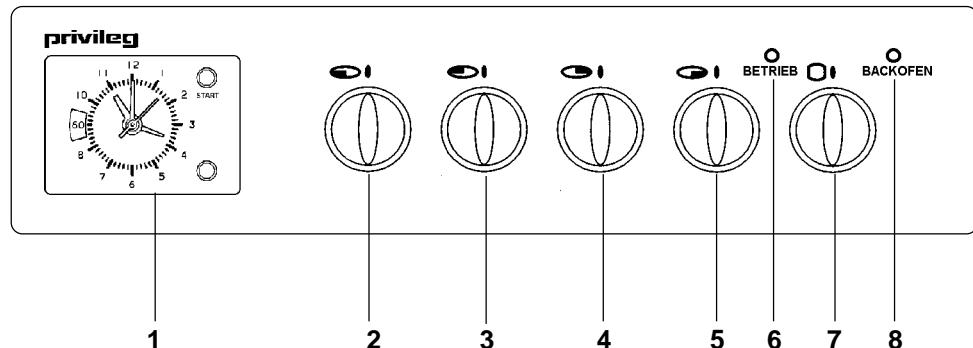
Geräteaufbau



1 Kochzonen	6 Backofentür mit Sichtfenster
2 Glaskeramik-Kochfeld	7 Geschirrwagen
3 Schalterblende	8 Gerätesockel
4 Backofen-Türgriff	9 Höhenverstellbare Füße
5 Backofen	

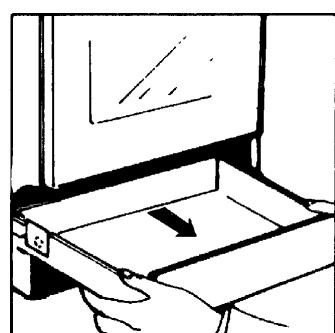
Gerätebeschreibung

Schalterblende



- 1 Zeitschaltuhr
- 2 Schalter für Kochzone, vorne links
- 3 Schalter für Kochzone, hinten links
- 4 Schalter für Kochzone, hinten rechts
- 5 Schalter für Kochzone, vorne rechts
- 6 Betriebskontrolllampe. Zeigt an, daß der Backofen und/oder eine der Kochzonen in Betrieb ist.
- 7 Temperaturregler für Backofen
- 8 Backofenkontrolllampe. Zeigt an, daß einer der Heizkörper des Backofens in Betrieb ist.

Geschirrwagen



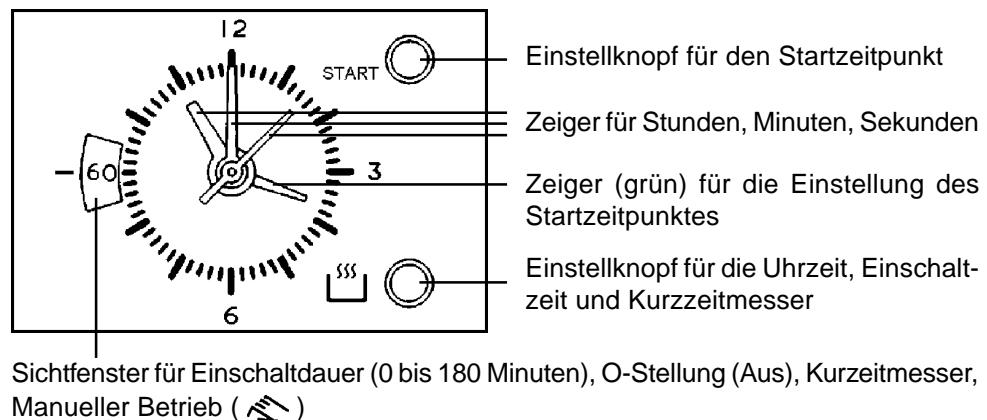
Der Geschirrwagen dient zum Aufbewahren der Zubehörteile.

Wichtig:

Im Geschirrwagen kann bei Benutzung des Backofens ein Wärmestau entstehen. Es dürfen daher keine brennbaren Materialien wie z.B. Reinigungssprays, Reinigungsmittel, Plastikbeutel, Topflappen, Papier etc. darin untergebracht werden!

- **Zum Öffnen** den Geschirrwagen leicht anheben und herausziehen.
- **Zum vollständigen Herausnehmen** den Geschirrwagen bis zum Anschlag herausziehen, leicht anheben und entnehmen. Beim Einsetzen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

Zeitschaltuhr



Das Einschalten der vorderen rechten Kochzone bzw. des Backofens von Hand ist nur möglich, wenn im Sichtfenster das Handsymbol (oder eine Zahl größer als Null) erscheint und der grüne Zeiger vom Stundenzeiger überdeckt wird.

Die Zeitschaltuhr hat folgende Funktionen:

- Abschaltautomatik (vordere linke Kochzone und/ oder Backofen)
- Ein/Abschaltautomatik (vordere linke Kochzone und/ oder Backofen)
- Kurzzeitmesser

Zeitschaltuhr

Einstellung der Uhrzeit

Ziehen Sie den unteren Einstellknopf leicht heraus und stellen Sie durch Drehen des Knopfes die Zeiger für Stunden und Minuten auf die aktuelle Uhrzeit ein. Der Einstellknopf federt nach dem Loslassen zurück.

Abschaltautomatik

Sie können die vordere linke Kochzone bzw. den Backofen nach einer einstellbaren Betriebsdauer von maximal 180 Minuten automatisch abschalten lassen.

- Schalten Sie dazu die vordere linke Kochzone oder den Backofen mit den zugehörigen Schaltern ein.
- Drehen Sie den unteren Einstellknopf solange, bis im linken Sichtfenster die gewünschte Betriebsdauer (in Minuten) angezeigt wird. Damit beginnt der Ablauf.
- Mit einem Signalton wird bei Beendigung der Betriebszeit das Abschalten signalisiert. Der Signalton schaltet sich nach einigen Minuten automatisch ab und nach einigen weiteren Minuten erscheint im linken Sichtfenster die „0“.

Der Signalton kann auch vorzeitig durch Drehen des unteren Einstellknopfes auf „0“ oder das Handsymbol  im Sichtfenster abgestellt werden.

Bei Einstellung auf das Handsymbol  sollten Sie die Schalter für die vordere linke Kochzone bzw. den Backofen auf Aus („•“ bzw. „0“) stellen, da sonst der Betrieb fortgesetzt wird.

Hinweis: Achten Sie darauf, daß der grüne Zeiger vom Stundenzeiger überdeckt wird und bedenken Sie, daß der Handbetrieb (Manueller Betrieb) nur bei dem Handsymbol  im Sichtfenster möglich ist.

Zeitschaltuhr

Ein-/Abschaltautomatik

Sie können für die vordere linke Kochzone bzw. den Backofen sowohl den Betriebsbeginn als auch das Betriebsende im voraus wählen.

Beispiel:

Sie möchten, daß ein vorbereitetes Gericht um 12.00 Uhr fertig ist. Die Kochzeit soll 45 Minuten betragen.

Gehen Sie dann wie folgt vor:

Drehen Sie den unteren Einstellknopf solange, bis im linken Sichtfenster „45“ (Minuten) angezeigt wird.

Rechnen Sie den Einschaltzeitpunkt aus:

Ausschaltzeitpunkt 12.00 Uhr, Einschaltzeit (Kochzeit) 45 Minuten → Einschaltzeitpunkt: 11.15 Uhr.

Drücken Sie den oberen Einstellknopf *und drehen ihn gleichzeitig* solange, bis der grüne Zeiger auf dem Einschaltzeitpunkt 11.15 Uhr steht.

Nehmen Sie jetzt die erforderlichen Einstellungen für die vordere linke Kochzone oder den Backofen mit den zugehörigen Schaltern vor. Die vordere linke Kochzone bzw. der Backofen schaltet sich dann automatisch um 11.15 Uhr ein und um 12.00 Uhr wieder aus.

Die Abschaltung des Signaltos erfolgt so wie schon unter „Abschaltautomatik“ beschrieben.

Kurzzeitmesser

Die Zeitschaltuhr können Sie auch als Kurzzeitmesser (max. 180 Minuten) benutzen. Stellen Sie mit dem unteren Einstellknopf die gewünschte Zeit im linken Sichtfenster ein. Der Zeitablauf beginnt. Wenn die eingestellte Zeit verstrichen ist, ertönt der Signaltos.

Die Abschaltung des Signaltos erfolgt so wie schon unter „Abschaltautomatik“ beschrieben.

Hinweise: Die Kurzzeitmessung sollte nur benutzt werden, wenn die vordere linke Kochzone und der Backofen nicht in Betrieb sind. Andernfalls erfolgt nach Ablauf der eingestellten Zeit die Abschaltung.

Achten Sie darauf, daß der grüne Zeiger vom Stundenzeiger überdeckt wird.

Kochzonen

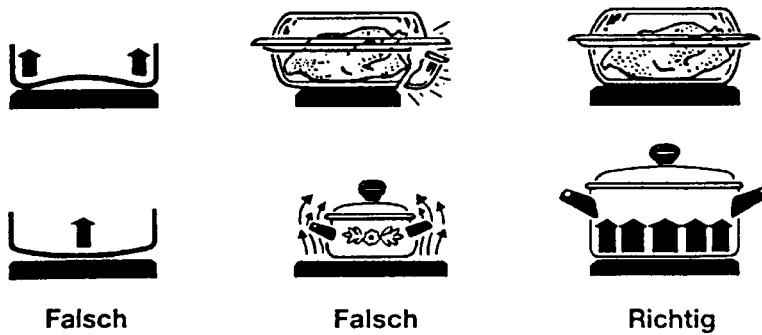
Hinweise zu Kochzonen

- Betreiben Sie Kochzonen nicht ohne Kochgeschirr und benutzen Sie die Kochzonen nicht zur Raumheizung!
- Achten Sie auch auf saubere Kochzonen und saubere Topfböden, denn Verschmutzungen beeinträchtigen die Funktionstüchtigkeit.
- **Auf den Kochzonen können sich überhitzte Fette und Öle schnell entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen (z.B. Pommes frites) dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.**
- Ein Glaskeramik-Kochfeld ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Spitze und harte Gegenstände, die auf die Oberfläche fallen, können es beschädigen.
- Beim Aufheizen der Kochzonen tritt ein leichtes Summen auf. Dieses ist technisch bedingt und hat auf die Funktion keinen Einfluß.
- Die rotglühende Heizung kann je nach Blickwinkel etwas über den Rand der markierten Zone hinaus scheinen.
- Sandkörner oder rauhe Stahlgußtöpfe können auf der Oberfläche und dem Dekor Kratzer verursachen.
- Angeschmolzener Zucker oder zuckerhaltige Speisen sofort in heißem Zustand mit einem Glasschaber entfernen; sonst können Schäden entstehen.
- Die Kochfläche darf nicht als Abstellfläche verwendet werden. Keinesfalls sollen Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäß auf den Kochzonen erhitzt werden.
- Sollten in der Oberfläche der Glaskeramik Risse sichtbar werden, sind sofort alle Kochzonenschalter auf Aus (bzw. „O“) zu stellen. Anschließend muß das Gerät durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden. Rufen Sie dann bitte den Kundendienst.

Kochzonen

Töpfe und Kochgeschirr

- Nur bei Verwendung von Kochgeschirr mit ebenem Boden und einem den verschiedenen Kochzonen angepaßten Durchmesser werden die Kochzonen optimal ausgenutzt. Unebene Topfböden verursachen längere Ankochzeiten und erhöhten Energieverbrauch.
- Empfehlenswert ist normgerechtes Elektro-Kochgeschirr mit plangeschliffenem, starkem Boden. Im Durchmesser darf es größer, jedoch nicht kleiner als die Kochzone sein, da sonst größere Wärmeverluste auftreten und Verschmutzungen festbrennen können. Kochtöpfe sollen nicht ohne aufgesetzten Deckel verwendet werden.
- Geschirr aus feuerverfestem Glas mit eigens für Elektroplatten flachgeschliffenem Boden ist geeignet, wenn es dem jeweiligen Kochzonendurchmesser entspricht.
- Große Temperaturunterschiede sind auch feuerverfestem Geschirr unzuträglich. Überstehende Gefäße können infolge der auftretenden thermischen Spannungen zerspringen. Vermeiden Sie auch das Zugießen kalter Flüssigkeiten in heiße Gefäße oder das Abstellen auf kalten Steinen oder Metall.
- Bei Verwendung von Spezialgeschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Herstellers beachtet werden.



Schnellkochtöpfe

Die Verwendung von Schnellkochtöpfen ist besonders energiesparend, insbesondere bei Gerichten mit langen Garzeiten.

Achten Sie darauf, daß sich immer eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Topf befindet. Ansonsten kann der Topfboden durch Überhitzung beschädigt werden.

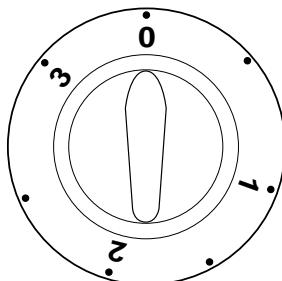
Kochzonen

Bedienung der Kochzonen

Die Kochzonen werden mit den Schaltern auf der Schalterblende in Betrieb gesetzt. Die Symbole über den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochzonen an.

-  vorne links
-  hinten links
-  hinten rechts
-  vorne rechts

Nach dem Einschalten einer oder mehrerer Kochzonen leuchtet die gelbe Betriebskontrolllampe. Die Heizleistung der Kochzonen kann in 6 Stufen eingestellt werden. Es ist sinnvoll, etwa 3-5 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs die Kochzonen abzuschalten. Damit kann die Nachwärme genutzt werden. In der folgenden Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Stufen.



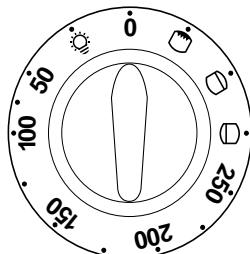
Schalterstellung	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
•	Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen (niedrigste Leistung)
1	Fortkochen
•	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
2	Braten, Einbrennen herstellen
•	Braten
3	Ankochen, Anbraten, Braten (höchste Leistung)

Braten auf der Kochzone

Schalter auf Stufe 6 stellen. Wenn das Fett heiß ist, das Bratgut in die Pfanne einlegen und den Schalter auf Stufe 4 zurückdrehen. Bei Bedarf können auch höhere oder niedrigere Werte gewählt werden.

Backofen

- Beachten Sie bitte die Hinweise in dem Kapitel „Sicherheitshinweise“.
- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.
- Zum Betrieb des Backofens muß das Bodenblech im Backraum vollständig eingeschoben sein.



Temperaturregler



Bedienung

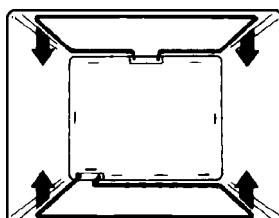
Zur Inbetriebnahme des Backofens muß der Temperaturregler betätigt werden.

Betriebsarten

Der Backofen kann in folgenden Betriebsarten betrieben werden:

Backofenbeleuchtung

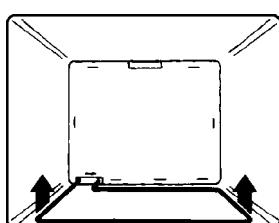
Die Backofenbeleuchtung kann ohne weitere Funktion eingeschaltet werden. Eine Anwendung hierfür ist die Reinigung des Backofens. In jeder anderen Betriebsart wird die Beleuchtung automatisch mit eingeschaltet.



50 -
250°C

Ober-/Unterhitze

Die Wärme wird von den Heizkörpern an der Ober- und Unterseite des Backofens gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich.



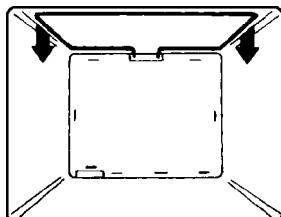
□

Unterhitze

Die Wärme wird nur von dem Heizkörper an der Unterseite des Backofens an das Gargut abgegeben. Diese Betriebsart sollte dann gewählt werden, wenn die Unterseite der Speise stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. beim Backen von nassen Kuchen mit Obstbelag).

**Achtung, keine Temperaturregelung!
Unterhitze nur kurzzeitig anwenden.**

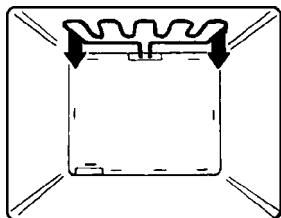
Backofen



Oberhitze

Die Wärme wird nur von dem Heizkörper an der Oberseite des Backofens an das Gargut abgegeben. Diese Betriebsart sollte dann gewählt werden, wenn die Oberseite der Speise stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. zum Nachgaren bzw. Nachbräunen).

**Achtung, keine Temperaturregelung!
Oberhitze nur kurzzeitig anwenden.**

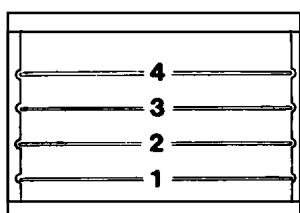


Grill

Die Wärme wird nur von dem Heizkörper an der Oberseite des Backofens abgestrahlt. Diese Betriebsart eignet sich für 2-3 cm dicke Kurzbratstücke wie Steaks, Schaschlik, Schnitzel, Koteletts usw.

Wichtig:

- **Zum Schutz der Schalterknebel muß das Grillabstrahlblech angebracht werden (siehe Kapitel 'Grillen und Überbacken').**



Einschubebenen

In den Backofen können das Backblech, der Rost oder die Fettpfanne in 4 Ebenen eingeschoben werden. In den Tabellen wird die jeweilige Ebene angegeben.

Backen

Backen mit Ober-/Unterhitze

- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen immer auf den Rost stellen.
- Vorheizen verkürzt die Backzeit. Die Speisen erst in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. nach dem ersten Erlöschen der roten Backofenkontrolllampe.
- Die Einschubebene und die Temperatur entsprechend der Backtabelle wählen.
- Zum Nachbräunen kann die Betriebsart „Oberhitze“ eingesetzt werden. Für nassen Kuchen -z.B. Obstkuchen- kann es vorteilhaft sein, am Schluß des Backvorgangs mit der Betriebsart „Unterhitze“ zu arbeiten.

Backtabelle

Gebäckart	Ober-/ Unterhitze			
	Vor-heizen	Ebene von unten	Temperatur °C	Backzeit Minuten
Süße Kuchen				
Napf- und Rodonkuchen		1	170-180	60-70
Kastenkuchen		1	170-180	60-70
Schlupfkuchen, Springform		2	170-180	45-60
Käsekuchen, Springform		2	170-180	60-90
Obstkuchen, Mürbeteig		2	180-190	50-70
Obstkuchen mit Guß		2	170-180	60-70
Biskuittorte	ja	1	170-180	30-40
Streuselkuchen		2	180-200	25-35
Obstkuchen	ja	2	170-180	40-60
Zwetschgenkuchen		2	180-200	30-50
Biskuitrolle	ja	2	170-180	10-15
Hefezopf, -kranz	ja	1	200-220	25-35
Stollen	ja	2	170-180	40-60
Apfelstrudel		2	180-200	35-55
Pikantes Gebäck				
Quiche	ja	1	170-180	45-60
Pizza	ja	2	220-240	30-45
Brot	ja	1	200-220	50-60
Brötchen	ja	2	210-220	30-40
Kleingebäck				
Mürbeteigplätzchen	ja	2	170-180	10-20
Spritzgebäck	ja	2	180-200	10-15
Eiweißgebäck	ja	2	100-110	60-120
Hefekleingebäck		2	200-220	20-35
Blätterteiggebäck		2	180-200	15-30
Windbeutel/ Eclairs		2	180-200	25-45
Tiefgefrorenes Gebäck				
Apfel-, Quarkstrudel		2	180-200	45-60
Käsekuchen		2	180-200	60-75
Pizza	ja	2	200-220	15-25
Backofen-Pommes frites	ja	2	200-220	20-30
Backofenkroketten	ja	2	200-220	20-30

Braten

Geschirr

Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gußeisen verwenden. Brattöpfe aus Edelstahl sind ungünstig, da sie die Wärme sehr stark reflektieren.

Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark. Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit dem Fettpfanne.

Hinweise

- Fleisch, Geflügel und Fisch sollten erst ab 1 kg Gewicht im Backofen gebraten werden.
- Es ist soviel Flüssigkeit zuzugeben, daß austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen. D.h. bei längerer Bratzeit muß zwischendurch der Braten kontrolliert und Flüssigkeit nachgegossen werden.
- In der Brattabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Bratzeit. Da die Bratzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte der Braten besonders beim Braten im Brattopf gewendet werden. Es ist deshalb sinnvoll, zuerst den Braten mit der Anrichteseite nach unten in den Backofen zu geben.
- Bei Braten auf dem Rost die Fettpanne und den Rost in eine Einschubebene einsetzen.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes. Nach dem Braten Tür und Sichtfenster trockenwischen.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden.

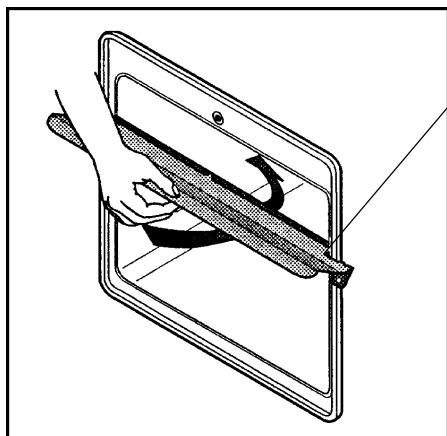
Brattabelle

Fleischart	Ober-/ Unterhitze			
	Gewicht in g	Ebene von unten	Temperatur °C	Bratzeit Minuten
Rindfleisch				
Rinderbraten	1000	2	190-210	90-120
Rinderbraten	1500	2	180-200	120-150
Roastbeef,rot	1000	2	220-230	25-35
Roastbeef,rosa	1000	2	220-230	30-40
Roastbeef,durch	1000	2	220-230	35-45
Schweinefleisch				
Schweinebraten,fett	1500	2	190-210	150-160
Schweinebraten,fett	2000	2	180-200	170-190
Schweinebraten,mager	1500	2	200-220	120-140
Rollbraten	1500	2	200-220	120-140
Kassler	1500	2	180-200	90-120
Hackbraten	1500	2	230-240	60-70
Kalbfleisch				
Kalbsrollbraten	1500	2	190-200	90-120
Kalbshaxen	1750	2	180-200	120-130
Lamm / Hammel				
Lammrücken	1500	2	190-200	90-120
Hammelkeule	1500	2	190-200	120-130
Wild				
Hasenrücken	1500	2	210-220	90-120
Rehkeule	1500	2	200-210	90-120
Wildschweinkeule	1500	2	200-210	90-120
Geflügel				
Hähnchen	1200	2	200-210	60-70
Poularde	1500	2	200-210	70-90
Ente	1700	2	170-190	120-150
Gans	4000	2	180-200	180-210
Pute,Truthahn	5000	1	190-210	180-240
Fisch				
Ganzer Fisch	1000	2	200-210	45-60
Fischauflauf	1500	2	180-200	45-60

Grillen und Überbacken

Der Grill eignet sich besonders zum knusprigen, fettarmen Garen von Würstchen, flachen Fleisch- und Fischstücken (Steaks, Schnitzel, Lachsscheiben) oder auch zum Toasten und Überbacken.

- **Beim Grillbetrieb ist erhöhte Vorsicht geboten, berührbare Teile können heiß werden. Kinder müssen fern-gehalten werden.**
- **Beim Grillen die Backofentür halb- bzw. ganz öffnen.**
- Zum Grillen den Temperaturregler auf das Grillsymbol  stellen. Es findet keine Temperaturregelung statt.
- In der Grilltabelle finden sie Angaben zur Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- Zum Grillen/ Überbacken den Grillheizkörper vorher ca. 3 Min. in Betrieb nehmen.
- Beim Grillen auf dem Rost, den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flachgrilladen auf den Rost legen. Die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes eine Ebene tiefer einschieben.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden. Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals wenden.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit der Schmutz sich erst gar nicht festsetzen kann.



Grillabstrahlblech: an der oberen vorderen Kante des Backofens einhängen

Grilltabelle

Grillgut	Grill		
	Gewicht g	Ebene von unten	Grillzeit Minuten
Fleisch und Wurstwaren			
2 Rinderfiletsteaks, rot	400	4	10-12
2 Rinderfiletsteaks, rosa	400	4	12-16
2 Rinderfiletsteaks, durch	400	4	16-20
2 Schweinenackensteaks	350	4	20-22
2 Koteletts	400	4	20-22
2 Kalbsschnitzel	700	4	18-20
4 Lammkoteletts	750	4	14-16
4 Grillwürste	400	4	15-18
2 Leberkäsescheiben	400	4	10-16
Fisch			
Lachsscheiben	400	3	10-12
Fisch in Alufolie	500	3	8-12
Toasts			
4 Weißbrotscheiben	200	4	1-2
2 Mischbrotscheiben	200	4	2-3
Belegte Toastbrote	1000	3	5-7

Reinigung und Pflege

Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.

Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Frontgehäuse

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel, die nach den Herstellerangaben angewendet werden sollten. Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.

Glaskeramik-Kochfeld

Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Zur Pflege empfehlen wir den Privileg Glaskeramik-Reiniger für Kochflächen oder andere handelsübliche Mittel. Diese erzeugen einen Schutzfilm, der Wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich leichter entfernen.

2. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich. Benutzen Sie dazu den Privileg Glaskeramik-Reiniger für Kochflächen oder andere handelsübliche Reinigungsmittel und beachten Sie die Hinweise des Herstellers. Danach das gesamte Kochfeld mit klarem Wasser säubern und mit einem sauberen Tuch trocken reiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben. Sie wirken beim Aufheizen aggressiv und verändern die Oberfläche.

Spezielle Verschmutzungen

- **Starke Verschmutzungen** und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu den Privileg Glaskeramik-Reiniger für Kochflächen oder andere handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.
- **Übergekochte Speisen** zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem Glasschaber entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

Reinigung und Pflege

- **Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff** entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.
- **Sandkörner**, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, daß keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.
- **Farbige Veränderungen** des Kochfeldes haben keinen Einfluß auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.
- **Glanzstellen** entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmiegelt und es entstehen dunkle Flecken.

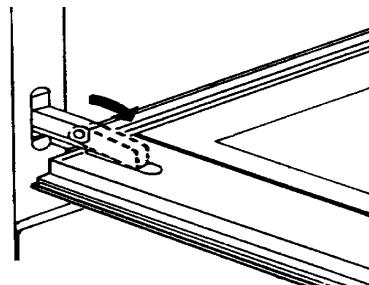
Backofen

- Vor jedem Reinigen des Backofens diesen bei offener Tür auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Verschmutzung gereinigt werden, damit Rückstände sich nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit Backofensprays in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das Gleiche gilt für den Thermostatfühler.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.

Reinigung und Pflege

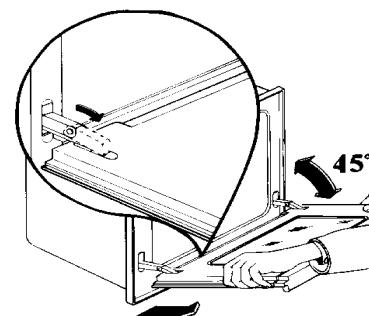
Backofentür reinigen

Zum gründlichen Reinigen können die Tür und auch die Frontglasscheibe abgenommen werden.

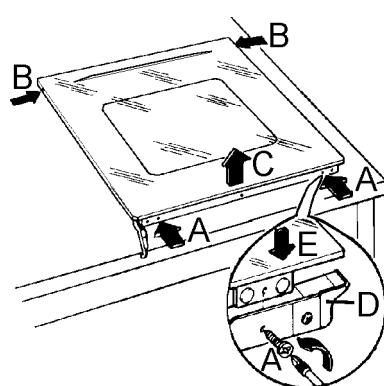


Backofentür aushängen

- Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen.
- Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag umklappen.



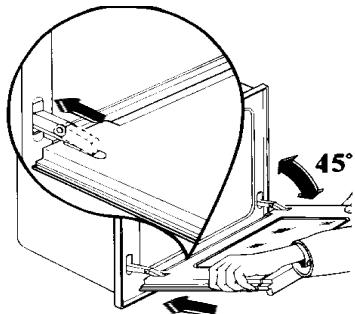
- Die Tür langsam bis zum Anschlag wieder zuklappen.
- Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten.



Glasscheibe abnehmen

- Die Tür mit der Außenseite nach oben auf eine waagerechte Fläche auflegen.
- Beide inneren Schrauben (A) lösen und Leiste (D) entnehmen. Zwei obere Schrauben (B) lösen und Glasscheibe nach oben entnehmen (C).
- Nach der Reinigung Glasscheibe wieder einsetzen (E). Zwei obere Schrauben (B) ansetzen, aber nicht festziehen. Leiste (D) wieder einsetzen und Schrauben (B) einsetzen. Zuletzt alle Schrauben festziehen.

Reinigung und Pflege



Backofentür einsetzen

- Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aushängen vorgehen.
- Am Schluß die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken.
- Die korrekte Funktion der Tür überprüfen.

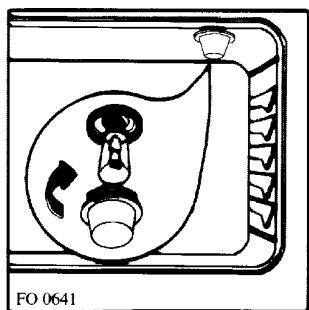
Zubehör

Das Zubehör wie z.B. Backblech, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Austausch von Geräteteilen

Backofenlampe

Vor dem Auswechseln muß der Herd durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden !



Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeiger-richtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus (Fassung E14, 230V, 25 W, 300 °C). Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.

Sonstiges Zubehör

Fettpfanne, Backbleche usw. können unter Angabe der Bestell- und Privileg-Nummer des Herdes beim Quelle Kundendienst bestellt werden.

Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt werden.

Was tun bei Problemen?

Die Betriebskontrolllampen leuchten nicht

- Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt?
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler richtig eingestellt?

Die Sicherungen lösen mehrfach aus...

Rufen Sie den Quelle-Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen...

s.a. das Kapitel „Austausch von Geräteteilen“

Der Backofen oder die vordere linke Kochzone läßt sich nicht einschalten...

- Haben Sie den Temperaturregler richtig eingestellt?
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie nach einem Automatikkochvorgang im Sichtfenster der Zeitschaltuhr das Handsymbol () eingestellt? (siehe auch Einstellungen im Kapitel „Zeitschaltuhr“)
- Haben Sie den grünen Zeiger vom Stundenzeiger überdeckt? (siehe auch Einstellungen im Kapitel „Zeitschaltuhr“)

Bitte beachten:

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte vorher, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können, bevor Sie den Kundendienst rufen.

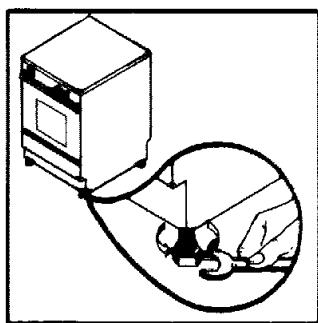
Bitte haben Sie Verständnis dafür, daß der Besuch des Kundendienstes auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen kann, wenn das Gerät aufgrund falscher Bedienung nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Montageanleitung

Sicherheitshinweise für den Installateur

- Gemäß den technischen Anschlußbedingungen des Energieversorgungsunternehmens darf das Gerät nur vom Quelle Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur an das Netz angeschlossen werden.
- In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Für den Anschluß des Herdes können gummi-isolierte (Typ HO5RR-F mit grün/gelbem Schutzleiter) PVC-isolierte (Typ HO5VV-F mit grün/gelbem Schutzleiter) oder höherwertige Leitungen verwendet werden.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ X. Geräte diesen Typs dürfen nur an gleichhohe Küchenmöbel, Geräte oder Wänden angestellt werden.
- Der Abstand zwischen Kochmulde und Dunstabzugshaube muß mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Bei anstehenden Möbeln müssen Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (größer 75°C) verarbeitet sein. Sind Furniere, Kunststoffbeläge oder Kleber nicht genügend temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen.
- Die Anschlußleitung hinter dem Standherd muß so verlegt werden, daß sie die Rückwand des Herdes nicht berührt. Bei Betrieb des Herdes wird die Rückwand heiß.

Herdanschluß und -aufstellung

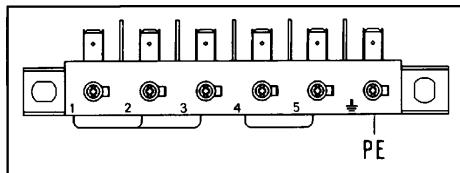


- Mit den im Gerätesockel montierten Stellfüßen das Gerät waagerecht ausrichten.
- Die Herdoberkante den nebenstehenden Möbeln anpassen

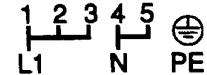
Montageanleitung

Elektroanschluß

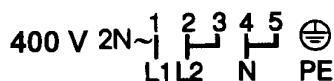
- Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Schrauben auf der Rückseite des Gerätes mit einem Kreuzschlitzschraubendreher lösen und Gerätewand abnehmen.
- Der Schutzleiter muß so bemessen werden, daß er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlußleitung auf Zug belastet wird.
- Die Anschlußleitung durch die Zugentlastung einführen.
- Den weiteren Anschluß gemäß dem Anschlußschema vornehmen.
- Die Zugentlastung und die Geräterückwand wieder festschrauben.
- Bei der Installation des Gerätes ist ein Fehlerstromschutzschalter, geeignet für Fehlerwechselströme und pulsierende Fehlergleichströme, zu verwenden.



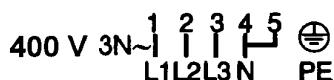
1. Heizkörper- Netz 400/230 V, eine Phase mit Mittelpunktleiter (N). Brücken zwischen 1-2-3 Nennspannung und 4-5. Eine Phase an 1-2-3, Mittelpunktleiter an 4-5. 230 V ~ 230 V ~



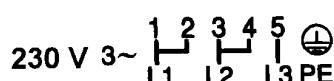
2. Heizkörper- Netz 400/230 V, zwei Phasen mit Mittelpunktleiter (N). Brücken zwischen 2-3 und 4-5. Eine Phase an 1, eine Phase an 2-3, Mittelpunktleiter an 4-5. 400 V 2N ~ 230 V ~



3. Heizkörper- Netz 400/230 V, drei Phasen mit Mittelpunktleiter (N). Brücke zwischen 4-5. Erste Phase an 1, zweite Phase an 2, dritte Phase an 3, Mittelpunktleiter an 4-5. 400 V 3N ~ 230 V ~



4. Heizkörper- Netz 230/133 V, drei Phasen ohne Mittelpunktleiter. Brücken zwischen 1-2 und 3-4. Erste Phase an 1-2, zweite Phase an 3-4, dritte Phase an 5. 230 V 3 ~ 230 V ~



Technische Daten

Elektro-Standherd	Bestell-Nr.	152.465 1 (weiß)
Abmessungen Höhe/Breite/Tiefe Höhenverstellung	mm mm	850/500/600 15
Gewicht , ca.	kg	42
Nennspannung Heizkörpernennspannung		400V 3N~, 50 Hz 230V~
Nennaufnahme Gerät, gesamt Backofen, gesamt Kochzonen, gesamt	kW kW kW	8,0 2,2 5,8
Backofen Nennaufnahme -Ober- /Unterhitze -Unterhitze -Oberhitze -Grill	kW kW kW kW	2,2 1,2 1,0 1,8
Innenbeleuchtung	W	25
Backofen-Temperatur	°C	50 - 250
Kochzone vorne links hinten links hinten rechts vorne rechts	Ø mm / kW Ø mm / kW Ø mm / kW Ø mm / kW	180 / 1,7 145 / 1,2 180 / 1,7 145 / 1,2
Ausstattung Backblech Fettpfanne Rost Grillabstrahlblech	Anzahl Anzahl Anzahl Anzahl	1 1 1 1

Kundendienst

Sollten Sie Schwierigkeiten mit dem Herd haben, dann verständigen Sie bitte die nächstgelegene Quelle Kundendienststelle mit Angabe der auf dem Typschild angegebenen Bestell- und Privileg-Nummer.

Wir empfehlen Ihnen, die Nummern in den dafür vorgesehenen Feldern auf dieser Seite einzutragen, damit diese immer griffbereit sind.

Das Typschild des Herdes ist nach dem Öffnen der Backofentür seitlich sichtbar.

Die Anschriften der Kundendienststellen finden Sie im Kundendienst Verzeichnis oder im Quelle Katalog.

Sollten Sie Fragen und Anregungen haben, so wenden Sie sich bitte an unsere Kundenbetreuung. Die Anschrift lautet:

**QUELLE Schickedanz AG & Co.
Kundenbetreuung
90750 Fürth**

Best. Nr. _____
Privileg Nr. _____

Die Gebrauchsanleitung griffbereit aufbewahren und bei Weitergabe des Gerätes bitte mit übergeben.

Notizen

Quelle-Kundendienst-Anschriften

Region Nord

38114 Braunschweig, Aussigstr. 2
28219 Bremen, Bayernstr. 173
27576 Bremerhaven, Schlachthofstr. 23
26723 Emden, Zweiter Polderweg 14
29223 Celle, Sprengerstr. 42
24941 Flensburg, Boschstr. 2
38644 Goslar, Pracherstieg 2A
22041 Hamburg, Eftingestieg 19
31789 Hameln-Afferde, Langes Feld 25
30165 Hannover, Beiersdorfstr. 6
31137 Hildesheim, Cheruskerring 47
25524 Itzehoe, Lise-Meitner-Str. 23
24113 Kiel, Flintbeker Str. 5
23554 Lübeck, Schwartauer Landstr. 2
21339 Lüneburg, In der Marsch 17
17033 Neubrandenburg, Lindenhof 2 c
24534 Neumünster, Wasbeker Str. 45
26127 Oldenburg, Baumschulenweg 34
18107 Rostock Lütten-Klein, Trelleborgerstr. 6
21682 Stade, Bremervörder Str. 102
38448 Wolfsburg, Heinrichswinkel 7

Region West

59755 Arnsberg, Lange Wende 24
33607 Bielefeld, Hofstr. 16 - 22
44791 Bochum, Harpenerstr. 62
44145 Dortmund, Eisenstr. 44
40599 Düsseldorf, Paul-Thomas-Str. 58
47059 Duisburg, Paul-Rücker-Str. 16
45356 Essen, Heegstr. 55 c
58099 Hagen, Kabeler Str. 70
59067 Hamm, Spenglerstr. 15
32429 Minden, Trippeldammn 8
41238 Mönchengladbach, Erfstr. 20
48163 Münster, Borkstr. 20
49084 Osnabrück, Karmannstr. 7
33100 Paderborn, Otto-Stadler-Str. 17
48432 Rheine, Niemannstr. 9
46485 Wesel, Fritz-Haber-Str. 11
42369 Wuppertal, Rosenthalstr. 12

Region Mitte

52078 Aachen, Neuenhofstr. 124
53347 Bonn-Altstadt OT Oedekoven, Schöntalweg 5
64331 Darmstadt-Weiterstadt, Robert-Bosch-Str. 9
06842 Dessau-Mildensee, Am Scholitzer Acker 8
Frankfurt/Main siehe Offenbach
36043 Fulda, Donaustr. 26
34277 Fulda-Brück/OT Berghausen, Crumbacher Str. 56
35398 Gießen, Robert-Bosch-Str. 10
37124 Göttingen-Rosdorf, Rischenweg 5
51643 Gummersbach, An der Schüttenhöhe 1a
Kassel siehe Fulda-Brück
56070 Koblenz, Rudolf-Diesel-Str. 2 a
50829 Köln, Hugo-Eckener-Str. 35
04155 Leipzig, Bothestr. 17 - 19
39122 Magdeburg, Friedrich-List-Str. 9
55130 Mainz-Laubenheim, Am Dammweg 23
63069 Offenbach, Schumannstr. 160
57076 Siegen, Bismarckstr. 78
97080 Würzburg, Max von Laue Str. 20

Region Berlin

13347 Berlin-Nord, Groninger Straße 25
12105 Berlin-Süd, Ringstr. 42
12683 Berlin-Ost, Rapsweg 53
14482 Potsdam, Gartenstr. 42

Region Südwest

55543 Bad Kreuznach, Industriestr. 3
74321 Bietigheim, Gansäcker 13
79108 Freiburg, Zinkmattenstr. 24
67657 Kaiserslautern, Nordbahnhofstr. 1
76189 Karlsruhe, Hansastr. 29
67067 Ludwigshafen, Meckenheimer Str. 10
68199 Mannheim-Neckarau, Instr. 41
74172 Neckarsulm, Im Klauenfuß 27
77656 Offenburg, Industriestr. 4a
75179 Pforzheim, Freiburger Str. 15
88212 Ravensburg, Mühlbruckstr. 31
72766 Reutlingen, Am Heilbrunnen 51
66125 Saarbrücken-Dudweiler, Rehgrabenstr. 7
Stuttgart siehe Bietigheim und Waiblingen
89081 Ulm-Jungingen, Buchbrunnenweg 5
78056 Villingen-Schwenningen, Steinbeisstr. 52
71334 Waiblingen-Hegnach, Gottl.-Daimler-Str. 5
67547 Worms, Speyerer Ostr. 126

Region Süd

91522 Ansbach, Rothenburger Str. 42
86179 Augsburg, Unterer Talweg 40
96052 Bamberg, An der Breitenau 9
95445 Bayreuth, Peter-Henlein-Str. 9
03042 Cottbus, Merzdorfer Weg 33
99091 Erfurt, Mühlweg 18
90765 Fürth-Poppenreuth, Heinrich-Stranka-Str. 15
07552 Gera-Bieblach-Ost, WH Altkauf Thüringer Str.
09224 Gruna bei Chemnitz, Pleißaer Str. 2
02694 Guttau b. Bautzen, Am Bahnhof
01809 Heidenau bei Dresden, Hauptstr. 44
07745 Jena-Göschwitz, Am Zementwerk 7
87437 Kempten, Porschestra. 10
84030 Landshut-Ergolding, Festplatzstr. 16
80935 München, Waldmeisterstr. 35
90451 Nürnberg, Wertachstr. 35
01471 Radeburg b.Dresden, Bärwalder Str. 2
93059 Regensburg, Vilstr. 26
94315 Straubing, Schlesische Str. 148
83278 Traunstein-Traunstorf, Kreuzstr. 6
92637 Weiden, Oskar-v. Miller-Str. 21

Österreich

6850 Dornbirn, Marktstr. 12
8020 Graz, Asperngasse 2
6020 Innsbruck, Amraser Seestra. 56 a
9020 Klagenfurt, Ankershoferstr. 41
3500 Krems, Hohensteinstr. 17
4016 Linz, Industriezeile 47
8700 Leoben, Judendorferstr. 64
7400 Oberwart, Wiener Str. 59
5020 Salzburg, Rupertsgasse 3
9800 Spittal/Drau, 10.Okttober-Str. 22
1110 Wien, Rinnböckstr. 50
Die Telefon-Rufnummer unseres Quelle-Kunden-
dienstes bitten wir dem örtlichen Fernsprechbuch
bzw. dem Quelle-Katalog zu entnehmen.

Stand 09/96

Garantie-Information

Für unsere technischen Geräte übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit. Die Dauer der Garantiezeit richtet sich nach unserem zum Zeitpunkt des Kaufs gültigen Angebot. Ist keine längere Frist angegeben, so beträgt die Garantiezeit 6 Monate.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein u.ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen ausgedruckt und liegen in unseren Warenhäusern bzw. Verkaufsstellen aus.

Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegenes Verkaufshaus zu wenden.

Elektro-Standherd
mit Glaskeramik-Kochfeld

Bestell-Nr. 152.465 1

Lie 05/97

Quelle